

spetue & del Zuccharo si ti piace & quin-
dici oua co vn pocho di Zafrano. Et me-
scolate bene tutte queste cose i seme so-
lo co la rosta di sotto le metterai acocer
i la padella. Et quando ti par ch sia pres-
so ch cotta habi de le lasagne ben sec-
che & mettele di sopra & spesse & la-
sciarai cocer vn pocho piu & fornita
ch sia de cocer gli metterai di sopra del
Zuccharo & acqua rosata.

Torta di carne de vitello / o capretto / o capone giovane.
Renderai di qual si uoglia / o ti piace de qsto
carne nominare qui sopra scripte facendola
prima lessar & ch habia del magro & del
grasso & cauandone fora ogni neruo labi-
tirai ben col coltello poi la pstarai vn po-
cho nel mortale & piglierai del cascio fre-
sco & vn pocho di bon cascio uocchio. Itē
vn pocho di petrosillo & maiorana batte-
do luno & laltro ben menuto & deco o
quindici oua co vna venetrescha di porco
o vna tetta di vitella bene allestata
& molto ben battuta giungendoui vn
pocho di pepe / di Lenzeuero di Cannella
di Zafrano & farala cocer i quello modo
ch se coci la torta biancha.

Arai cocer le castagne allesto & vn pocho pi-
stace le passerai per la stamegna co vn po-
cho di bon lacte giungendoli tutte laltre
spetuarie & cose ch i frano nel pieno &

84
composurme de la torta del farro sopra scrip-
ta & farala gialla co lo Zafrano.

Torta comune.
A bi di bon caso co octo oua & co bon grasso
di porcho o di vitello / o vero del butiro
della uapassa integra del Lenzeuero de
la Cannella & vn pocho di pan gratato
co vn pocho di brodo grasso ch sia giallo
de Zafrano & cociar la farai como di so-
pra e dicto de la torta biancha.

A bi lo meglio pisto lauato molto bene ch sia
biancho & netto & fallo cocer i bono lacte
di capra / o di vaccha & fa ch coci stretto
& ch sia ben cotto & piglia vn pocho di fior
di farina & doi bianchi doua & di stampe-
rali i seme co la dicta farina & achu no
piacesse lona po di stemperar co lacte lapa-
rma. Et di stemperata la metterai nel
ditto muglio menandolo molto ben calcocha-
ro & anchora laassarai bolir vn pochetto
A giungendoui di bon Zuccharo menando-
lo di nouo & mescolandolo molto bene
Poi cauarai questa tale compositione sof-
vn gran tagliero distendendola & allar-
gandola al modo ch farresti il pieno di
na torta & laassarai i fredor. Et quan-
do la uorrar tagliar in tauola farande-
fette grandi o piccole como ti piace &
frigirale in la padella co bono strutto uol-
gendole alcuna volta & coterale tanto